

L'assiette des Écoliers

N°4 - mars/avril 2015



Édito

Le programme de modernisation dans lequel s'est engagée la ville de Reims a pour ambition d'améliorer le quotidien des familles rémoises.

Pour la vie scolaire, cet engagement se traduit concrètement dans la mise en place d'un dossier unique famille. Cet enregistrement unique est conçu pour aider les familles dans les démarches d'inscription à l'école, à la restauration scolaire et aux temps d'accueil périscolaire.

Finis les courriers à répétitions, les déplacements multiples, les justificatifs identiques à fournir ! Avec le dossier unique famille, votre demande est saisie et transmise aux différents services concernés en une seule démarche et un seul dossier réunissant l'ensemble des pièces à fournir.

C'est au regard de la qualité du service rendu aux usagers, de l'attention que l'on porte à leur simplifier la vie, que s'évalue l'action du service public. A mes yeux celle-ci est primordiale.

Véronique MARCHET

Première adjointe au Maire

Présidente déléguée de la Caisse des écoles publiques

Actu

Le dossier unique famille vous concerne !

L'inscription ou la réinscription au restaurant scolaire est obligatoire chaque année pour tous les enfants. Dans le but de simplifier vos démarches, la ville de Reims met en place un dossier unique famille.

Ce dossier vous permet d'inscrire votre enfant en une seule fois

- à l'école
- à la restauration scolaire
- aux temps d'accueil périscolaire

La rentrée prochaine se prépare dès aujourd'hui.

Pour que votre enfant puisse fréquenter le restaurant scolaire dès la rentrée de septembre 2015, la constitution d'un dossier unique famille est obligatoire avant le 31 juillet 2015.

En savoir plus :

Retrouver les règlements intérieurs des temps périscolaires et de la restauration scolaire sur www.reims.fr/espace-famille

Inscriptions et réinscriptions 2015/2016, mode d'emploi :

1 / Retirer le dossier unique famille

- A la Direction de l'Éducation :
4 rue Jovin 51100 Reims,
de 8 h 30 à 12 h et de 14 h à 17 h 30.
- A la Caisse des écoles publiques :
52T rue de Talleyrand 51100 Reims, du lundi au jeudi
de 8 h 30 à 17 h 30, le vendredi de 8 h 30 à 17 h.
- Dans les antennes municipales.
- Auprès de l'animateur coordinateur de l'école.
- Par téléchargement sur www.reims.fr/espace-famille

2 / Remplir le dossier unique famille et réunir les pièces justificatives demandées

3 / Rendre le dossier unique famille

- Par courrier, uniquement pour la restauration scolaire et/ou le périscolaire, à la Caisse des écoles publiques
52T rue de Talleyrand CS 80009 51722 Reims cedex
- Sur rendez-vous : REIMS CONTACT : 03 26 77 78 79

4 / Certificat d'inscription

Après l'enregistrement de votre dossier, vous recevrez un certificat d'inscription à remettre à l'animateur coordinateur de l'école de votre enfant, le jour de la rentrée.

Vous inscrivez votre enfant pour la 1^{ère} fois à l'école, vous avez du 9 mars au 1^{er} juin 2015 pour rendre le dossier unique famille.

Votre enfant est déjà inscrit à l'école et vous désirez l'inscrire ou le réinscrire au périscolaire et/ou à la restauration scolaire, vous avez du 9 mars au 31 juillet 2015 pour rendre votre dossier unique famille.

Pour toute inscription qui serait enregistrée au-delà de cette date, l'admission de l'enfant à tous les temps périscolaires y compris la restauration scolaire ne sera effective qu'à compter du lundi 14 septembre 2015.

Pour nous contacter, rien de plus simple !

Téléphone : 03 26 88 74 55 • Fax : 03 26 86 83 45

Pour signaler les absences par mail : facturationfamilles@mairie-reims.fr

Les agents de l'Espace accueil-familles vous reçoivent au 52T rue de Talleyrand à Reims du lundi au jeudi, de 8 h 30 à 17 h 30, le vendredi de 8 h 30 à 17 h, sans interruption.

ENFANCE
ÉDUCATION

Reims.fr



Caisse des écoles publiques de Reims

À propos du chocolat

Comment fait-on du chocolat ?

1^{ère} étape : le cacaoyer

Le cacao vient d'un arbre appelé le cacaoyer. Il pousse sous un climat humide avec une température moyenne de 25°. L'altitude idéale des cultures se situe entre 400 et 600 mètres. Le cacaoyer est un arbre très sensible aux maladies. Il a besoin de beaucoup d'ombre pour vivre : on plante de grands arbres à proximité pour le protéger du soleil. Un cacaoyer ne donne environ qu'un kilo de cacao par an !

Le chocolat a un effet anti-fatigue et anti-déprime. Alors, n'hésitez plus à craquer pour un carré de chocolat noir, c'est bon pour le moral et pour le corps en général.

- Le chocolat est bon pour le cholestérol
- Le chocolat est un excellent antioxydant
- Le chocolat diminue la tension artérielle
- Le chocolat est bon pendant la grossesse

Évitez toutefois d'en abuser car c'est tout de même un aliment riche en sucre et en gras.

3^{ème} étape : les fèves deviennent du chocolat

Les fèves sont grillées (la torréfaction) pour que leur arôme se développe encore. Après les avoir laissées refroidir, elles sont éclatées et séparées de leur coque. Ce sont alors des éclats de 2 ou 3 mm.

4^{ème} étape : le conchage

Le conchage est important pour rendre le chocolat lisse et onctueux. On écrase la pâte pour lui donner de la souplesse. Pour faire du chocolat de ménage (chocolat à pâtisserie), il faut

qu'il y ait 30% de pâte de cacao et de beurre de cacao.

Pour faire du chocolat normal (pour manger au goûter par exemple), il faut un mélange de 35%. Enfin, pour faire du chocolat supérieur, il faut un mélange d'au moins 43%.



2^{ème} étape : la récolte des fèves de cacao

Il y a deux moments dans l'année pour la récolte : le printemps et l'automne. La cueillette des fruits (les cabosses) commence quand la cabosse devient orange : elle est alors mûre. Les cabosses ne poussent pas sur des tiges mais sur les troncs d'arbres directement. À l'ouverture des cabosses, on retire une vingtaine de graines appelées « fèves », entourées d'une pulpe blanche. Puis on les rapporte vers un centre de traitement pour commencer la fermentation.

Portrait



Thérèse-Marie BRASSELY occupe un emploi d'agent en restauration scolaire à l'école DESBUREAUX.

Du haut de ses 30 ans d'ancienneté, Thérèse-Marie est au cœur du restaurant scolaire, elle voit les enfants vivre et grandir. Souvent les « dames de la cantine », les enfants les appellent les « Tatas » ! Nous avons rencontré Thérèse-Marie pour mieux la connaître.

En quoi consiste votre travail ?

Je commence ma journée à 8 h 30, j'enfile ma tenue : blouse, gants et charlotte. Je réceptionne les repas livrés par la cuisine centrale, je vérifie le nombre des repas par rapport au nombre des enfants.

Je dresse les tables. Je procède au réchauffage des plats, puis je les distribue aux enfants. Avec 130 bambins affamés, le rythme est soutenu !

Je m'occupe également de l'entretien du restaurant scolaire : je débarrasse les tables, charge le lave-vaisselle puis je nettoie les tables, les chaises et les sols.

Qu'aimez-vous le plus dans votre travail ?

Les relations avec les enfants ! Ils sont très attachants. Je sais leur parler « Le laitage fait grandir ! » « Comment ça tu n'aimes pas les légumes ? C'est plein de vitamines, de sels minéraux et de fibres ! »

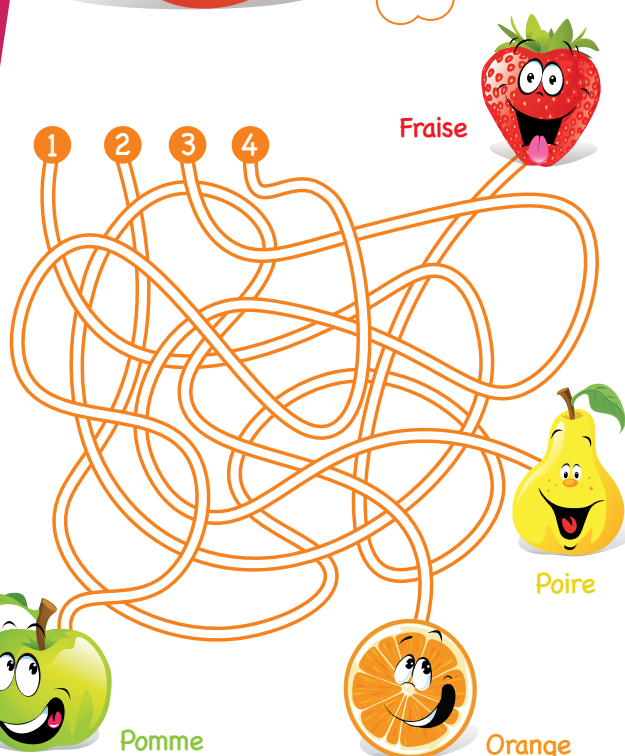
J'aime bien travailler en équipe avec Stéphanie, l'animatrice coordinatrice, nous avons le même objectif : le bien-être des enfants pendant la pause méridienne.

De plus, j'ai la possibilité de participer à des stages de formation. Le dernier concernant les nouveautés sur l'hygiène, applicable dans les réfectoires, a été très intéressant et très enrichissant. C'est aussi pour moi l'occasion d'échanger avec mes collègues des autres restaurants scolaires.

Aide-moi à retrouver le chemin jusqu'à chacun de mes amis.



Fraise :
Poire :
Orange :
Pomme :



Réponse : Fraise : 2 - Poire : 3 - Orange : 1 - Pomme : 4